

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit www.hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos

Questions
Please call us – our friendly associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions
N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.
CAN : 1.800.267.2826

Preguntas
Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.
EE. UU.: 1.800.851.8900
MEX: 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



Drink Mixer Batteur à boissons Batidora de Bebidas



English	2
Français	11
Español	21

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF(●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
7. Avoid contact with moving parts.
8. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils out of container to prevent personal injury or damage to the mixer.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove
13. Never add ingredients to container while appliance is operating.
14. Container must be properly in place before operating appliance.
15. To wash mixing shaft, unplug mixer and follow the cleaning instructions provided on page 6.
16. Do not use appliance for other than intended purpose.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
18. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
19. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Wash container and mixing shaft in hot, soapy water. Rinse and dry.

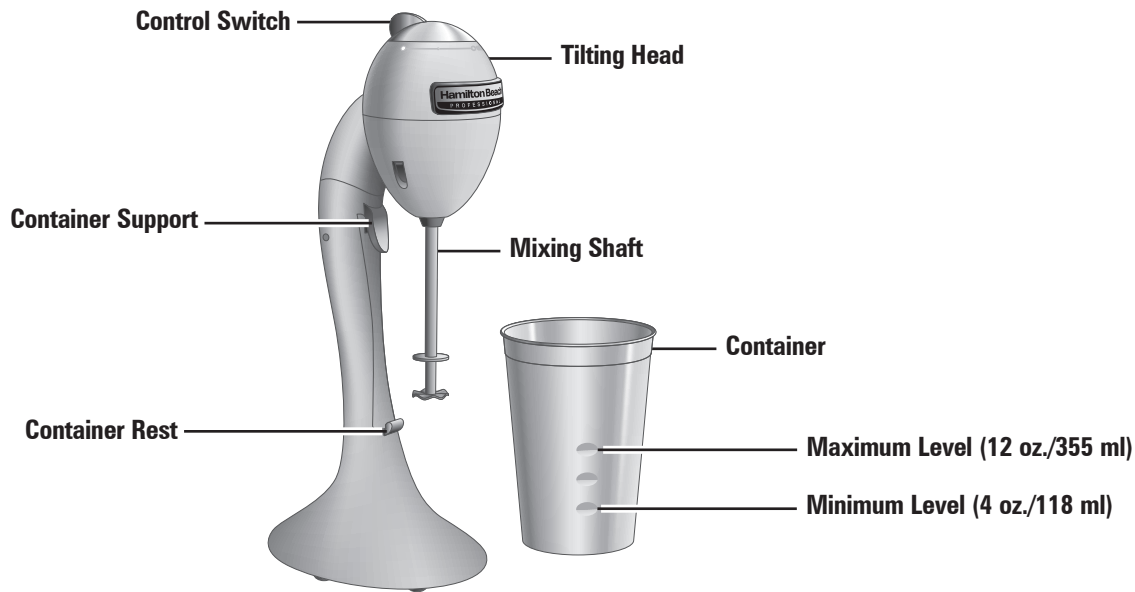
To order parts:

US: 1.800.851.8900

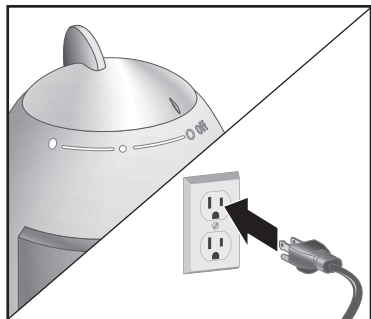
www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

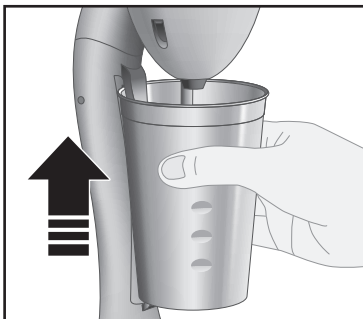
Mexico: 800 71 16 100



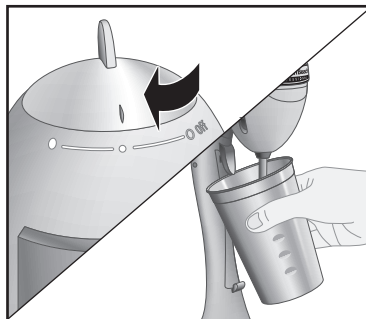
Using Your Drink Mixer



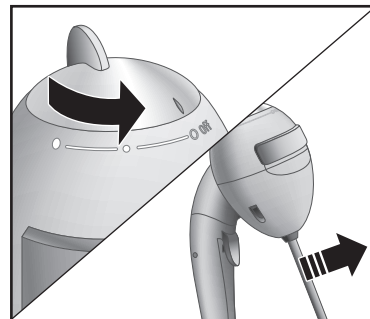
1. Set control switch to **○** (OFF). Plug into outlet. Place ingredients to be mixed in container.



2. Place container onto drink mixer, making certain the container's top edge is behind container support and container bottom is on container rest.



3. Move control switch to desired speed to process. Start with LOW (●) speed; then increase to HIGH (●) speed if desired. For hard ice cream or very thick shakes, remove the container from the rest and support. With mixing shaft still submerged in mixture, move the container around for more thorough mixing.



4. When finished, turn unit to **○** (OFF) and tilt head up. Remove container, pour contents from container, and serve.

Drink Mixer Tips

- The drink mixer is great for mixing protein drinks.
- All syrups and powdered mixes should be added just before mixing to prevent them from sinking to the bottom of the container.
- Most drinks can be mixed in less than 2 minutes.
- Whole fruit should not be used when making fruit drinks. Mash or puree fruit; add to drink, and mix.
- The container must always be filled to at least the minimum level mark or the liquid will not reach the mixing shaft. Do not fill above maximum level mark (12 ounces/355 ml) or liquid may overflow while mixing.
- For best results, all liquid ingredients should be as cold as possible. Milk drinks will taste best if milk is ice cold. The colder the milk, the thicker and more frothy the drink.
- All syrups and powdered mixes should be added just before mixing to prevent them from sinking to the bottom of the container.
- The drink mixer does not crush ice. For best results, use crushed ice if the recipe calls for ice.

Cleaning Your Drink Mixer

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Do not immerse drink mixer, cord, or plug in water or any other liquid.

1. To clean the mixing shaft, place 8 oz. (237 ml) warm, soapy water in container. Place container onto drink mixer.
2. Set control switch to LOW (●) for 30 seconds. When finished, turn unit to ○ (OFF) and tilt head up. Repeat with warm water only to rinse mixer shaft.
3. With unit turned to ○ (OFF), unplug unit. To clean drink mixer, wipe with damp cloth or sponge. Do not use abrasive cleansers of any kind.
4. Container is dishwasher-safe on the top rack. DO NOT use the "SANI" setting cycle; this temperature could damage your product.

Drink Mixer Recipes

Always add liquid ingredients first, then remaining ingredients. Follow directions for using drink mixer on page 5 starting to mix on LOW (●) and gradually increasing speed to HIGH (●).

Strawberry Banana Milkshake

Ingredients:

1/2 cup (118 ml) milk
1 banana, mashed or pureed
2 scoops (about 1 cup [237 ml]) strawberry ice cream
1 tablespoon (15 ml) strawberry syrup

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container. Mix until desired consistency is reached.

Serves: 1–2

Cookies and Cream Shake

Ingredients:

1/2 cup (118 ml) milk
2 scoops (about 1 cup [237 ml]) vanilla ice cream
1 tablespoon (15 ml) chocolate syrup
3 chocolate sandwich cookies, finely crushed

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container in order listed. Mix until desired consistency is reached.

Serves: 1–2

Recipes (cont.)

Pumpkin Pie Shake

Ingredients:

1/4 cup (59 ml) milk
1/4 cup (59 ml) pumpkin puree
2 scoops (about 1 cup [237 ml]) vanilla ice cream
1/8 teaspoon (0.6 ml) pumpkin pie spice
1 tablespoon (15 ml) graham cracker or other spice cookie crumbs

Directions:

Place all ingredients except graham cracker or cookie crumbs into stainless steel container in order listed. Mix until desired consistency is reached. Top with crumbs.

Serves: 1–2

Peanut Butter Banana Breakfast Smoothie

Ingredients:

1 cup (237 ml) coconut milk
1/8 teaspoon (0.6 ml) vanilla extract
3 tablespoons (44 ml) smooth peanut butter
2 teaspoons (10 ml) honey
1 ripe banana, mashed or pureed
1/4 cup (59 ml) crushed ice
Pinch salt

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container in order listed. Mix until desired consistency is reached.

Serves: 1

Grown-Up Mocha Shake

Ingredients:

1/4 cup (59 ml) milk
1/4 cup (59 ml) coffee-flavored liqueur
2 scoops (about 1 cup [237 ml]) chocolate ice cream

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container in order listed. Mix until desired consistency is reached.

Serves: 1–2

Apple Berry Blast

Ingredients:

6 ounces (177 ml) raspberry-flavored Greek yogurt
1/2 cup (118 ml) apple juice
1/4 cup (59 ml) blueberries, mashed or pureed
1/4 cup (59 ml) crushed ice

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container in order listed. Mix until desired consistency is reached.

Serves: 1–2

Recipes (cont.)

Lemon-Berry Cooler

Ingredients:

1 cup (237 ml) cold lemonade
1/2 cup (118 ml) strawberries, mashed or pureed
1/4 cup (59 ml) crushed ice

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container. Mix until desired consistency is reached.

Serves: 1–2

Buttermilk Pancakes

Ingredients:

1 cup (237 ml) buttermilk
1 large egg
2 tablespoons (30 ml) oil or melted butter
1 tablespoon (15 ml) sugar
1/4 teaspoon (1.3 ml) vanilla extract
1 cup (237 ml) flour
1 teaspoon (5 ml) baking powder
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking soda
Pinch of salt

Directions:

Place buttermilk, egg, oil or butter, sugar and vanilla extract into stainless steel container in order listed. Mix until well blended, about 20 seconds. In a small bowl combine the flour, baking powder, baking soda and salt. Add the dry ingredients to the stainless steel container and mix until just combined. Heat a nonstick griddle over medium heat (375°F [190°C]). Add batter to the griddle in batches, cooking pancakes until bubbles form on the surface. Flip pancakes and cook until bottom is golden. Serve immediately or keep warm in a low oven for up to 20 minutes.

Serves: 2–3

Recipes (cont.)

Southwest Omelet

Ingredients:

3 large eggs
2 ounces [57 g] Monterey Jack or Pepper Jack cheese, shredded, divided
1 tablespoon (15 ml) water or milk
2 tablespoons (30 ml) finely chopped red bell pepper, divided
2 tablespoons (30 ml) finely chopped scallions, divided
Salt and pepper to taste
1 teaspoon (5 ml) butter

Directions:

Place eggs, half of the cheese, water or milk, half of the red pepper, half of the scallions, salt and pepper into stainless steel container. Mix on low speed until well blended, about 15 seconds. Heat butter in a skillet over medium heat. Pour egg mixture into skillet. Cook until set; then flip over. Sprinkle remaining cheese, red bell pepper and scallions on one half of the omelet and fold. Cook until cheese is melted.

Serves: 1–2

Tomato-Basil Soup

Ingredients:

1/4 cup (59 ml) chicken broth
1/4 cup (59 ml) half and half
1/2 cup (118 ml) canned tomato puree
1/2 teaspoon (2.5 ml) sugar
1/8 teaspoon (0.6 ml) dried basil
1/8 teaspoon (0.6 ml) garlic powder
1/8 teaspoon (0.6 ml) onion powder
Salt and pepper to taste
Pinch crushed red pepper, optional

Directions:

Place all ingredients into stainless steel container in order listed. Mix until desired consistency is reached. Add soup to a small saucepan and heat until simmering. Serve hot.

Serves: 1–2

Hamilton Beach Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Fermer l'appareil (○), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
7. Éviter de toucher les parties mobiles.
8. Garder les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles hors du contenant pour éviter les blessures ou l'endommagement du mélangeur.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
13. Ne jamais ajouter d'ingrédients au contenant pendant quel'appareil est en marche.
14. Le contenant doit être bien en place avant de faire fonctionner l'appareil.
15. Pour laver l'agitateur, débrancher le batteur à boissons et suivre les instructions de la page 15.
16. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
17. Ne placer jamais votre appareil électroménager à proximité ou sur un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chaud.
18. S'assurer que l'appareil est OFF (○/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (○/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.
19. **ATTENTION !** Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autre consigne de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

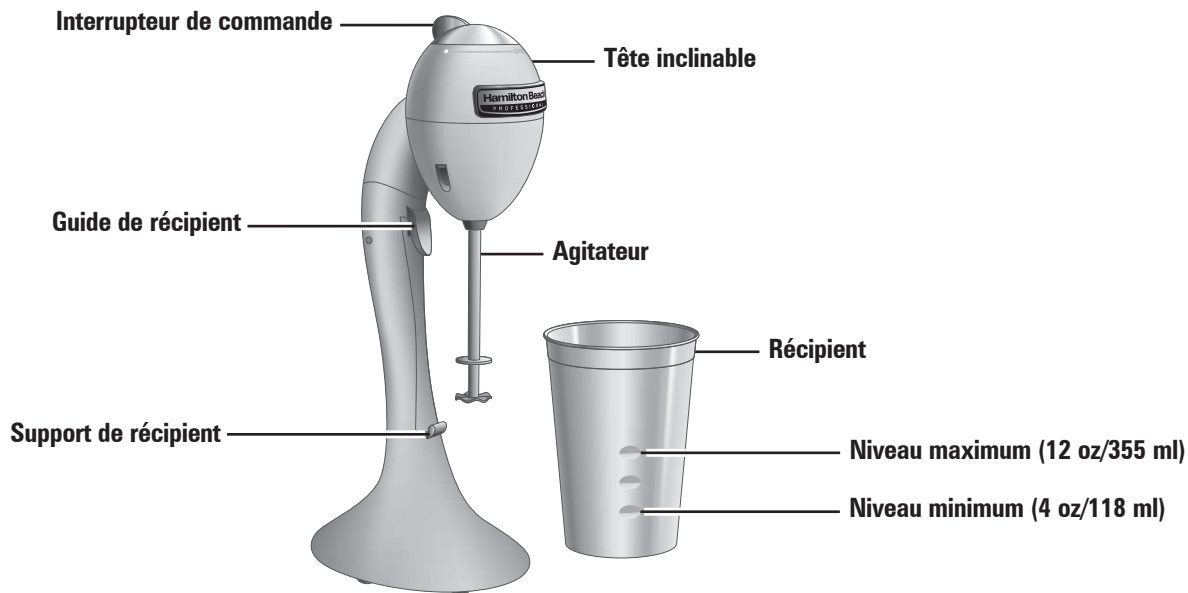
⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement. Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

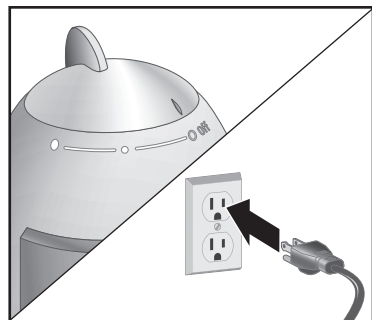
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

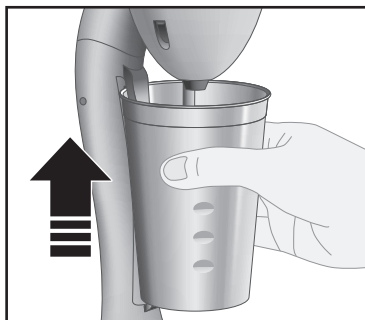
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver le récipient et l'agitateur dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



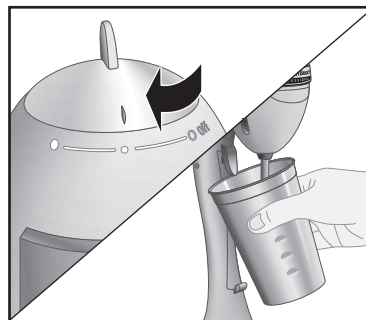
Utilisation du batteur à boissons



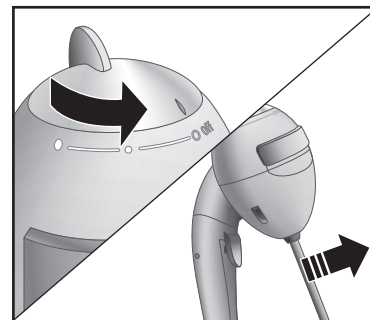
1. Régler l'interrupteur de commande à **O** (arrêt). Brancher dans une prise électrique. Placer les ingrédients à mélanger dans le récipient.



2. Placer le récipient sur le batteur à boissons en s'assurant que le bord supérieur du récipient se trouve derrière le support et que le fond du contenant repose sur le support du récipient.



3. Déplacer l'interrupteur de commande à la vitesse de transformation désirée. Commencer à basse vitesse (**I**) puis augmenter la vitesse à (**II**) au besoin. Pour de la crème glacée dure ou les laits fouettés très épais, retirer le récipient du guide et du support. En veillant à ce que l'agitateur reste immergé dans le mélange, déplacer le contenant autour de l'agitateur pour un mélange plus complet.



4. Après avoir terminé, éteindre (**O**) l'appareil et relever la tête. Retirer le récipient, verser le contenu du récipient et servir.

Conseils pour le batteur à boissons

- Le batteur à boissons est idéal pour mélanger les boissons protéinées.
- Tous les sirops et mélanges en poudre doivent être ajoutés juste avant le mélange pour éviter qu'ils ne se déposent au fond du récipient.
- La plupart des boissons peuvent être mélangées en moins de 2 minutes.
- On ne doit pas utiliser un fruit entier lors de la préparation de boisson aux fruits. Écraser ou réduire le fruit en purée puis l'ajouter et mélanger.
- Le récipient doit toujours être rempli au moins jusqu'au niveau minimum sinon le liquide n'atteindra pas l'agitateur. Ne pas remplir au dessus du niveau maximum (12 onces/355 ml) sinon le liquide risque de déborder durant le mélange.
- Pour les meilleurs résultats, tous les ingrédients liquides devraient être aussi froids que possible. Les boissons à base de lait auront meilleur goût lorsque le lait est froid. Plus le lait est froid plus la boisson sera épaisse et mousseuse.
- Tous les sirops et mélanges en poudre devraient être ajoutés juste avant de commencer le mélange pour les empêcher de descendre au fond du récipient.
- Le batteur à boissons ne concasse pas la glace. Pour les meilleurs résultats, utiliser de la glace concassée si la recette en fait la demande.

Nettoyage du batteur à boissons

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique.**
Ne pas immerger le batteur à boissons, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

1. Pour nettoyer l'agitateur, verser 8 oz (237 ml) d'eau tiède savonneuse dans le récipient. Placer le récipient sur le batteur à boissons.
2. Régler l'interrupteur de commande à basse vitesse (●) pendant 30 secondes. Après 30 secondes, éteindre l'appareil ○ (arrêt) et incliner la tête vers le haut. Répéter avec de l'eau tiède seulement pour rincer l'agitateur.
3. Éteindre l'appareil ○ (arrêt) puis débrancher. Pour nettoyer le batteur à boissons, essuyer avec un linge ou une éponge humide. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif d'aucune sorte.
4. Le récipient est lavable dans le panier supérieur du lave-vaisselle. NE PAS utiliser le cycle « SANI » pour éviter d'endommager le produit à cause de la chaleur.

Recettes pour batteur à boissons

Toujours ajouter les liquides en premier puis le reste des ingrédients. Suivre les instructions d'utilisation du batteur à boissons à la page 14 en commençant le mélange à BASSE vitesse (●) puis augmenter graduellement la vitesse jusqu'au MAXIMUM (●).

Lait fouetté banana et fraise

Ingrédients :

1/2 tasse (118 ml) de lait
1 banane, écrasée ou en purée
2 cuillères (environ 1 tasse [237 ml]) de crème glacée à la fraise
1 c. à table (15 ml) de sirop de fraise

Instructions :

Déposer tous les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable.
Mélanger jusqu'à la consistance recherchée.

Servir : 1–2

Lait frappé aux biscuits et crème

Ingrédients :

1/2 tasse (118 ml) de lait
2 cuillères (environ 1 tasse [237 ml]) de crème glacée à la vanille
1 c. à table (15 ml) de sirop de chocolat
3 biscuits sandwiches au chocolat, écrasés finement

Instructions :

Déposer tous les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable dans l'ordre. Mélanger jusqu'à la consistance recherchée.

Servir : 1–2

Recette pour batteur à boissons (suite)

Lait frappé à la tarte à la citrouille

Ingrédients :

1/4 tasse (59 ml) de lait
1/4 tasse (59 ml) de purée de citrouille
2 cuillères (environ 1 tasse [237 ml]) de crème glacée à la vanille
1/8 c. à thé (0,6 ml) d'épices à saveur de tarte à la citrouille
1 c. à table (15 ml) de craquelins Graham ou autres miettes de biscuits aux épices

Instructions :

Placer tous les ingrédients, sauf les craquelins Graham ou miettes de biscuits dans le récipient en acier inoxydable dans l'ordre. Mélanger jusqu'à la consistance recherchée. Garnir avec les miettes.

Servir : 1–2

Frappé aux fruits déjeuner au beurre d'arachide et banane

Ingrédients :

1 tasse (237 ml) de lait de coco
1/8 c. à thé (0,6 ml) d'extrait de vanille
3 c. à table (44 ml) de beurre d'arachide
2 c. à thé (10 ml) de miel
1 banane épluchée, écrasée ou en purée
1/4 tasse (59 ml) de glace pilée
Pincée de sel

Instructions :

Déposer tous les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable dans l'ordre. Mélanger jusqu'à la consistance recherchée.

Servir : 1

Lait frappé moka pour les grands

Ingrédients :

1/4 tasse (59 ml) de lait
1/4 tasse (59 ml) de liqueur aromatisée au café
2 cuillères (environ 1 tasse [237 ml]) de crème glacée au chocolat

Instructions :

Déposer tous les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable dans l'ordre. Mélanger jusqu'à la consistance recherchée.

Servir : 1–2

Explosion à la pomme et petits fruits

Ingrédients :

6 oz (177 ml) de yogourt grec à la framboise
1/2 tasse (118 ml) de jus de pomme
1/4 tasse (59 ml) de bleuets, écrasés ou en purée
1/4 tasse (59 ml) de glace pilée

Instructions :

Déposer tous les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable dans l'ordre. Mélanger jusqu'à la consistance recherchée.

Servir : 1–2

Recette pour batteur à boissons (suite)

Panaché citron et petits fruits

Ingrédients :

1 tasse (237 ml) de limonade froide
1/2 tasse (118 ml) de fraises, écrasées ou en purée
1/4 tasse (59 ml) de glace pilée

Instructions :

Déposer tous les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable.
Mélanger jusqu'à la consistance recherchée.

Servir : 1–2

Crêpes au babeurre

Ingrédients :

1 tasse (237 ml) de babeurre
1 gros œuf
2 c. à table (30 ml) d'huile ou beurre fondu
1 c. à table (15 ml) de sucre
1/4 c. à thé (1,3 ml) d'extrait de vanille
1 tasse (237 ml) de farine
1 c. à thé (5 ml) de poudre à lever
1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
Pincée de sel

Instructions :

Déposer le babeurre, l'œuf, l'huile ou le beurre, le sucre et l'extrait de vanille dans le récipient en acier inoxydable dans l'ordre. Bien mélanger pendant environ 20 secondes. Dans un petit bol, combiner la farine, la poudre à lever, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les ingrédients secs dans le récipient en acier inoxydable et bien mélanger. Faire chauffer une grille antiadhésive à feu moyen (375 °F [190 °C]). Verser la pâte par petite quantité (pour former une crêpe) et cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface. Retourner les crêpes et cuire jusqu'à ce que le dessous soit doré. Servir immédiatement ou garder au chaud dans un four à basse température jusqu'à 20 minutes.

Servir : 1–2

Recette pour batteur à boissons (suite)

Omelette du Sud-Ouest

Ingrédients :

3 gros œufs
2 oz (57 g) de fromage Monterey Jack ou Pepper Jack, râpé, divisé
1 c. à table (15 ml) d'eau ou de lait
2 c. à table (30 ml) de poivron rouge finement haché, divisé
2 c. à table (30 ml) de ciboule finement hachée, divisée
Sel et poivre au goût
1 c. thé (5 ml) de beurre

Instructions :

Placer les œufs, la moitié du fromage, l'eau ou le lait, la moitié du poivron rouge, la moitié de la ciboule, le sel et le poivre dans le récipient en acier inoxydable. Bien mélanger à basse vitesse pendant environ 15 secondes. Chauffer le beurre dans un poêlon à feu moyen. Verser le mélange d'œuf dans le poêlon. Cuire jusqu'à ce que l'omelette soit assez ferme pour être retournée. Parsemer avec les restes de fromage, poivron rouge et la ciboule une moitié de l'omelette. Plier l'omelette en deux et cuire jusqu'à ce que le fromage fonde.

Servir : 1-2

Soupe aux tomates et basilic

Ingrédients :

1/4 tasse (59 ml) de bouillon de poulet
1/4 tasse (59 ml) de moitié-moitié
1/2 tasse (118 ml) de purée de tomates en boîte
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sucre
1/8 c. à thé (0,6 ml) de basilic séché
1/8 c. à thé (0,6 ml) de poudre d'ail
1/8 c. à thé (0,6 ml) de poudre d'oignon
Sel et poivre au goût
Pincée de piment de Cayenne broyé

Instructions :

Placer les ingrédients dans le récipient en acier inoxydable dans l'ordre. Mélanger jusqu'à la consistance recherchée. Verser la soupe dans une petite casserole et chauffer jusqu'à ébullition. Servir chaud.

Servir : 1

Notes

Hamilton Beach garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

Hamilton Beach Brands, Inc.
4421 Waterfront Drive
Glen Allen
Virginia 23060
USA

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
6. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el cable, enchufe, base o motor en agua o cualquier otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite el contacto con partes móviles.
9. Mantenga las manos, el pelo, la vestimenta así como las espátulas y otros utensilios fuera del recipiente con el fin de prevenir lesiones personales o daños a la batidora.
10. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
11. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato pueden causar un riesgo de lesiones personales.
12. No lo use en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
14. Nunca añada ingredientes al recipiente mientras el aparato está funcionando.
15. El recipiente debe estar colocado correctamente en su lugar antes de operar el aparato.
16. Para lavar el mezclador, desenchufe la fuente de sodas y siga las instrucciones de limpieza suministradas en la página 25.
17. No use el aparato para otro propósito que no sea para el que fue hecho.
18. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
19. Verifique que el artefacto esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.
20. **¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este artefacto no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. El cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Partes y Características

Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

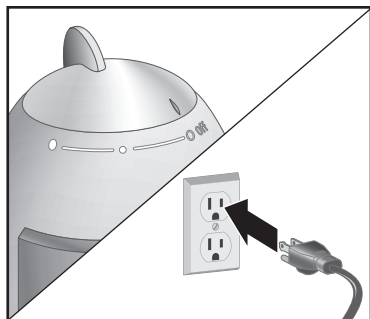
www.hamiltonbeach.com

México: 800 71 16 100

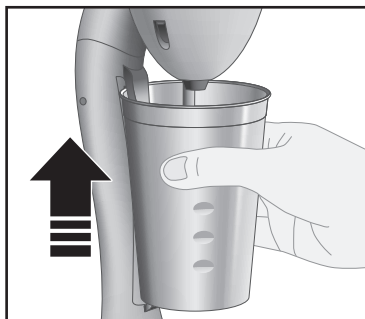
ANTES DEL PRIMER USO: Lave el vaso y el mezclador en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque.



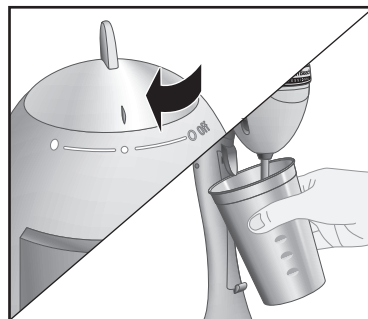
Cómo Usar su Fuente de Sodas



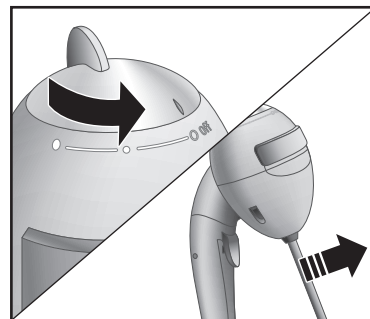
1. Fije el interruptor de control en **O** (APAGADO). Enchufe en el tomacorriente. Coloque los ingredientes que desea mezclar en el vaso.



2. Acomode el vaso en la fuente de sodas, cerciorándose de que el borde superior del vaso esté detrás del soporte del mismo, y el asiento del vaso descanse sobre su base.



3. Mueva el interruptor de control hacia la velocidad deseada para procesar. Comience con la velocidad BAJA (●) luego aumente a la velocidad ALTA (●), si lo desea. Para helados duros o batidos muy espesos retire el vaso del soporte y de la base. Con el mezclador aún sumergido en la mezcla, haga girar el vaso alrededor del mezclador para mezclar más vigorosamente.



4. Al terminar, gire la unidad a **O** (APAGADO) y voltee hacia arriba la cabeza inclinable del aparato. Quite el vaso, vierta el contenido del vaso y sirva.

Consejos para la Fuente de Sodas

- La batidora de bebidas es excelente para preparar batidos de proteínas.
- Todos los jarabes y mezclas en polvo deben agregarse justo antes de batir para evitar que caigan en el fondo del recipiente.
- La mayoría de las bebidas se pueden mezclar en menos de 2 minutos.
- No se deben utilizar las frutas enteras al preparar bebidas de fruta. Primero triture la fruta o hágala puré; agréguela a la bebida y mézclela.
- Siempre se debe llenar el vaso por lo menos hasta la marca del nivel mínimo o el líquido no alcanzará el mezclador. No sobrepase la marca del nivel máximo 12 onzas (355 ml) o el líquido se derramará al mezclar.

- Para lograr mejores resultados, todos los ingredientes líquidos deben estar lo más fríos que sea posible. Las bebidas con leche sabrán mejor si la leche está muy fría. En cuanto más fría la leche, más espesa y espumosa resultará la bebida.
- Todo jarabe y mezclas en polvo se deben agregar justo antes de mezclar para evitar que se vayan al fondo del vaso.
- La batidora de bebidas no tritura hielo. Para obtener mejores resultados, utilice hielo triturado cuando la receta pida hielo.

Limpieza de su Fuente de Sodas

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. No sumerja la batidora, el cable o el enchufe en agua o en otro líquido.

1. Para limpiar el mezclador, coloque 8 onzas (237 ml) de agua tibia y jabonosa en el vaso de acero inoxidable. Coloque el vaso en la fuente de sodas.
2. Fije el interruptor de control en la velocidad (●) por 30 segundos. Cuando haya terminado, gire la unidad a ○ (APAGADO) e incline la cabeza hacia arriba. Repita con agua tibia solamente para enjuagar el mezclador.
3. Con la unidad en posición ○ (apagado), desenchufe el aparato. Limpie la fuente de sodas con un paño húmedo o esponja. No use productos de limpieza abrasivos de ningún tipo.
4. El vaso es apto para lavavajillas en el estante superior. No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

Recetas de la Batidora de Bebidas

Siempre agregue primero los ingredientes líquidos y luego los ingredientes restantes. Siga las instrucciones de uso de la batidora de bebidas de la página 24, comenzando a mezclar en BAJA (●) y gradualmente aumentando la velocidad a ALTA (●).

Batido de Leche de Frutilla y Banana

Ingredientes:

1/2 taza (118 ml) de leche
1 banana pisada o hecha puré
2 cucharadas (alrededor de 1 taza [237 ml]) de helado de frutilla
1 cucharada (15 ml) de jarabe de frutilla

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable. Mezcle hasta alcanzar la consistencia deseada.

Rendimiento: 1–2

Batido de Galletas y Crema

Ingredientes:

1/2 taza (118 ml) de leche
2 cucharadas (alrededor de 1 taza [237 ml]) de helado de vainilla
1 cucharada (15 ml) de jarabe de chocolate
3 galletas de chocolate rellenas bien picadas

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable en el orden listado. Mezcle hasta alcanzar la consistencia deseada.

Rendimiento: 1–2

Recetas de la Batidora de Bebidas (cont.)

Batido de Pastel de Calabaza

Ingredientes:

1/4 taza (59 ml) de leche
1/4 taza (59 ml) de puré de calabaza
2 cucharadas (alrededor de 1 taza [237 ml]) de helado de vainilla
1/8 cucharadita (0.6 ml) de especia de pastel de calabaza
1 cucharada (15 ml) de galletas integrales u otras galletas especiadas picadas

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes salvo las galletas integrales o especiadas picadas en el vaso de acero inoxidable en el orden listado. Mezcle hasta alcanzar la consistencia deseada. Coloque las galletas picadas por encima.

Rendimiento: 1–2

Smoothie para el Desayuno de Mantequilla de Maní y Banana

Ingredientes:

1 taza (237 ml) de leche de coco
1/8 cucharadita (0.6 ml) de extracto de vainilla
3 cucharadas (44 ml) de mantequilla de maní suave
2 cucharaditas (10 ml) de miel
1 banana madura pisada o hecha puré
1/4 taza (59 ml) de hielo triturado
Una pizca de sal

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable en el orden listado. Mezcle hasta alcanzar la consistencia deseada.

Rendimiento: 1

Batido de Moca para Adultos

Ingredientes:

1/4 taza (59 ml) de leche
1/4 taza (59 ml) de licor de café
2 cucharadas (alrededor de 1 taza [237 ml]) de helado de chocolate

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable en el orden listado. Mezcle hasta alcanzar la consistencia deseada.

Rendimiento: 1–2

Explosión de Bayas y Manzanas

Ingredientes:

6 onzas (177 ml) de yogur griego con sabor a frambuesa
1/2 taza (118 ml) de jugo de manzana
1/4 taza (59 ml) de arándanos pisados o hechos puré
1/4 taza (59 ml) de hielo triturado

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable en el orden listado. Mezcle hasta alcanzar la consistencia deseada.

Rendimiento: 1–2

Recetas de la Batidora de Bebidas (cont.)

Cooler de Limón y Bayas

Ingredientes:

1 taza (237 ml) de limonada fría
1/2 taza (118 ml) de frutillas pisadas o hechas puré
1/4 taza (59 ml) de hielo triturado

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable.
Mezcle hasta alcanzar la consistencia deseada.

Rendimiento: 1–2

Panqueques de Suero de Leche

Ingredientes:

1 taza (237 ml) de suero de leche
1 huevo grande
2 cucharadas (30 ml) de aceite o mantequilla derretida
1 cucharada (15 ml) de azúcar
1/4 cucharadita (1.3 ml) de extracto de vainilla
1 taza (237 ml) de harina
1 cucharadita (5 ml) de polvo para hornear
1/2 cucharadita (2.5 ml) de bicarbonato de sodio
Una pizca de sal

Instrucciones:

Coloque el suero de leche, el huevo, el aceite o la mantequilla, el azúcar y el extracto de vainilla en el vaso de acero inoxidable en el orden listado. Mezcle bien, por alrededor de 20 segundos. En un tazón pequeño, mezcle la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato de sodio y la sal. Agregue los ingredientes secos al vaso de acero inoxidable y mezcle hasta que quede homogéneo. Caliente una plancha antiadherente a fuego medio (375°F [190°C]). Agregue la masa a la plancha en tandas, cocinando los pancakes hasta que se formen burbujas en la superficie. Dé vuelta los pancakes y cocínelos hasta que la base esté dorada. Sirva de inmediato o manténgalos tibios en un horno a fuego bajo por hasta 20 minutos.

Rendimiento: 2–3

Recetas de la Batidora de Bebidas (cont.)

Omelette del Suroeste

Ingredientes:

3 huevos grandes
2 onzas (57 g) de queso Monterey Jack o Pepper Jack rallado (separados)
1 cucharada (15 ml) de agua o leche
2 cucharadas (30 ml) de pimientos rojos picados finos (divididas)
2 cucharadas (30 ml) de cebolletas picadas finas (divididas)
Sal y pimienta a gusto
1 cucharadita (5 ml) de mantequilla

Instrucciones:

Coloque los huevos, la mitad del queso, el agua o la leche, la mitad de los pimientos rojos, la mitad de las cebolletas, y la sal y pimienta en el vaso de acero inoxidable. Mezcle bien a velocidad baja por alrededor de 15 segundos. Caliente la mantequilla en una sartén a fuego medio. Vierta la mezcla de huevos en la sartén. Cocine hasta que cuaje y luego dé vuelta. Espolvoree el queso, los pimientos rojos y las cebolletas restantes en un lado de la omelette y dóblela. Cocine hasta que el queso se derrita

Rendimiento: 1–2

Sopa de Tomate y Albahaca

Ingredientes:

1/4 taza (59 ml) de caldo de pollo
1/4 taza (59 ml) de “half-and-half”
1/2 taza (118 ml) de puré de tomate en lata
1/2 cucharadita (2.5 ml) de azúcar
1/8 cucharadita (0.6 ml) de albahaca deshidratada
1/8 cucharadita (0.6 ml) de ajo en polvo
1/8 cucharadita (0.6 ml) de cebolla en polvo
Sal y pimienta a gusto
Una pizca de pimienta roja molida (opcional)

Instrucciones:

Coloque todos los ingredientes en el vaso de acero inoxidable en el orden listado. Mezcle hasta alcanzar la consistencia deseada. Agregue la sopa a una sartén pequeña y caliente hasta que hierva a fuego lento. Sirva caliente.

Rendimiento: 1

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
-----------	--------	--	---------

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame al: **Centro de Atención al consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 5 AÑOS.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS**Ciudad de México****ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499

Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490

Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910

Tel: 55 5563 8723

Nuevo León**FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Col. Centro, Monterrey, N.L., CP 6400

Tel: 81 8343 6700

Jalisco**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660

Tel: 33 3825 3480

Modelo:
65120**Tipo:**
DM03**Características Eléctricas:**
120 V~ 60 Hz 100 W

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060
www.hamiltonbeach.com • 1.800.851.8900

840232603 09/2019